



Fijne tomatentaart

met basilicumroom en notige salade



20-30min



2 personen

Voor deze prachtige plaattaart kiezen wij een tomaat met uitgesproken smaak en karakter: de coeur de boeuf. Ofwel ossenhart, en die naam draagt deze tomaat dankzij zijn grootte en dikke ribbels. Door de vlezige tomaat horizontaal in dikke schijven te snijden, zie je dat de groente - pardon, vrucht - een prachtige kern heeft. En houd je tomaten over? Hussel ze dan door de salade met walnoten voor een extra zomerse toets.

Wat je van ons krijgt

- 1 tomaat
- 1 coeur de boeuf-tomaat
- 1x cherrytomaten
- 10g verse basilicum
- 1 beker crème fraîche ⁷
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 zakje walnoten ¹⁵
- 1 zakje granaatappel extract
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat
- oven

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

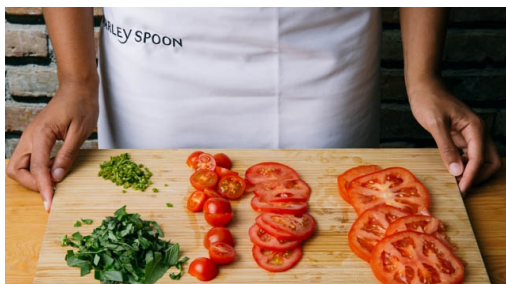
Houd je tomatenplakjes over? Verwerk ze dan in de salade bij stap 5.

Allergenen

gluten (1), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 780kcal, vet 41.1g, koolhydraten 79.1g, eiwit 18.5g



1. Tomaten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer de **cherrytomaten**. Snijd de **andere tomaten** horizontaal in dunne schijven. Hak de **basilicumblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn.



2. Basilicumroom maken

Roer de **gehakte basilicum** door de **crème fraîche** en breng op smaak met zout en peper.



3. Deeg bestrijken

Rol het **deeg** met aanklevend bakpapier over een bakplaat uit. Vouw de randen van het **deeg** om. Prik met een vork gaatjes in het **deeg** en bestrijk het gelijkmatig met de **basilicumroom**.



4. Taart beleggen

Beleg het **deeg** met de **tomaten**. Zorg ervoor dat je de taartbodem niet té vol belegt (**zie tip, links**). Bak de **plaattaart** 15-20min in het midden van de oven tot het **deeg** goudbruin kleurt en gaar is.



5. Salade maken

Hak de **walnoten** grof. Maak een **dressing** van 1-2el olijfolie, de **helft van het granaatappel extract**, 1el water, 1tl azijn, zout en peper.



6. Serveren

Meng vlak voor het serveren de **mesclun**, **dressing** en de **walnoten** in een kom. Breng evt. op smaak met meer **granaatappel extract**. Snijd de **plaattaart** in stukken en serveer met de **salade**.